NANCY OLGUIN TRINIDAD GRUPO:2257

CRITICA DEL TRABAJO DE MERMELADA E INFUCIONES

El trabajo en presentación le falto encabezado numero de pagina a pesar de que trae un índice del contenido de la investigación no podes ver que pagina es el tema indicado, el problema no esta bien definido no demuestra que es lo que nos quieren dar a conocer sobre las mermeladas y el titulo que tiene que ver con el tema tratar.

No dan las fuentes de su investigación, les falto el marco teórico del problema, cual es la bibliografía que utilizaron, no especifican cuales son las referencias que ocuparon en cada párrafo, no hay margen no tiene una buena presentación.

La investigación no tiene nada que ver con el planteamiento que desde un principio se dio a entender, se enfocaron en la preparación de la mermelada y como es el procedimiento paso a paso de como se hace la mermelada, no hablan en donde se hace mas este producto, como es pagado, les falto mas información de las preguntas de su encuentra, sus graficas no arrojan ninguna información concreta de que mermelada es la que mas consume México se enfocan en el problema el porque los productores de pequeñas empresas no pueden llevar su producto a grandes escalas de producción.

No dan posibles soluciones para que México sea un productor de mermelada les falto mas información del tema.

Les falto decir que es la mejor tecnología para poder mejor el producto y llevarlo a otras partes del mundo es mucha información pero nada en concreto de lo que platearon desde el principio .